



| Lundi 01 Juin   | Mardi 02 Juin   | Jeudi 04 Juin   | Vendredi 05 Juin   |
|---|---|---|--|
| <p>Tapenade sur toast</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p><b>Gratin de courgettes Bio</b></p> <p>Fruit de saison</p>                                       | <p><b>Salade de betteraves et maïs Bio</b></p> <p>Sauté de porc</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Flan caramel</p>             | <p><b>Salade verte Bio</b></p> <p><b>Curry rouge de dinde Label rouge</b></p> <p>Semoule</p> <p><b>Notre moelleux aux pépites de chocolat</b></p> | <p>Salade de pépinettes</p> <p><b>Colin MSC pané et citron</b></p> <p><b>Carottes sautées Bio</b></p> <p>Cerises</p>   |
| Lundi 08 Juin   | Mardi 09 Juin   | Jeudi 11 Juin   | Vendredi 12 Juin   |
| <p><b>La semaine sans sucre raffiné</b></p>   |   |   |  |
| <p><b>Marmite de colin MSC</b></p> <p><b>Riz IGP</b></p> <p>Petit suisse nature</p> <p><b>Ramequin de purée de pommes abricots Bio artisanale</b></p> | <p><b>Taboulé de semoule de petit épeautre Bio</b></p> <p>Galopin de veau</p> <p><b>Haricots verts Bio</b></p> <p>Melon</p> | <p><b>Poulet rôti Label Rouge</b></p> <p>Frites</p> <p>Saint môret</p> <p><b>Fruit de saison Bio</b></p>  | <p><b>Salade verte et maïs Bio</b></p> <p><b>Macaronis et râpé Bio</b></p> <p><b>sauce aubergines tomate Bio</b></p> <p><b>Notre fondant chocolat noisettes IG Bas</b></p> |

**La semaine sans sucre raffiné**  
**DU 8 AU 12 JUIN** Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

**La cerise, un fruit de saison**  
 Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



| Lundi 15 Juin   | Mardi 16 Juin   | Jeudi 18 Juin   | Vendredi 19 Juin  |
|---|---|---|---|
| Salade de blé tomate oignons<br>Pain de viande de bœuf<br><b>Courgettes à la parmesane Bio</b><br><br>Fruit de saison | <b>Salade verte Bio</b><br><b>Jambon blanc Label Rouge</b><br>Salade de coquillettes au pesto<br><br>Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises | <b>Tomates Bio vinaigrette</b><br><b>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</b><br>Pommes de terre au four<br><br>Liégeois vanille | <b>Notre omelette Bio au four aux oignons</b><br><b>Epinards Bio à la béchamel</b><br>Samos<br><b>Fruit de saison Bio</b>                               |
| Lundi 22 Juin   | Mardi 23 Juin   | Jeudi 25 Juin   | Vendredi 26 Juin  |
| <b>Wok de bœuf Bio</b><br><b>Riz IGP</b><br>Gouda<br><b>Melon Bio</b>   | <b>Végé</b> Salade de pépinettes<br>Nuggets de blé<br><b>Salade de concombres et tomates Bio</b><br><br>Crème dessert au chocolat                             | Rôti de porc Froid<br>Tortis et râpé<br><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b><br><b>Purée de fruits Bio</b>                       | <b>Notre cake mozzarella légumes</b><br><b>Thon MSC - mayonnaise</b><br><b>Salade de maïs tomates Bio</b><br><br><b>Fruit de saison Bio</b>             |
| Lundi 29 Juin   | Mardi 30 Juin   | Jeudi 02 Juillet  | Vendredi 03 Juillet   |
| Taboulé<br>Saucisse de Francfort<br><b>Haricots verts Bio</b><br><br>Taboulé  | <b>Melon Bio</b><br><b>Bolognaise de saumon MSC</b><br>Coquillettes et râpé<br><br><b>Melon Bio</b>   | <b>Salade verte Bio</b><br>Rôti de veau Froid<br>Pommes rosties<br><br><b>Notre cake à la noix de coco</b>                        | <b>REPAS DE FIN D'ANNÉE!</b><br>Tomates cerises<br>Sandwich crémeux<br><b>au jambon Label Rouge</b><br><b>REPAS FROID</b><br>Yaourt à boire à la fraise |

**Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.**

*C'est les vacances!*  
Un bel été à tous

**bio** Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

**Label Rouge** Viande de qualité supérieure

**Végé** Menu végétarien

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.